

Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 1930 (2009) (Arabic): Aqueous Coconut Products - Coconut Milk and Coconut Cream (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

G.C.C STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

م ق خ /2008

منتجات جوز الهند السائل

- حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند -

Aqueous Coconut Products

- Coconut Milk and Coconut Cream -

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية و الزراعية

(2007-12-6)

(بعد الأخذ بملاحظات دولة قطر 25-5-2008)

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديـــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئـة إقليميـة تضم فـي عضويتها الأجهزة الوطنيـة للمواصـفات والمقـاييس فـي دول الخلـيج العربيـة ، ومـن مهـام الهيئـة إعـداد المواصـفات القياسـية الخليجيـة بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقـد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنـامج عمل اللجنة الفنية رقـم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية منتجات جوز الهند السائل – حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند- " من قبل (دولة الكويت) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصـفة كمواصـفة (لائحـة فنيـة) خليجيـة فـي اجتمـاع مجلـس إدارة الهيئـة رقـم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.: 5 "*Technical committee for Sector of Foods and Agriculture Products* " has prepared this Standard *" Aqueous Coconut Products – Coconut Milk and Coconut Cream - ".* The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO, International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /

منتجات جوز الهند السائل

- حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند –

1- المجال:

تختص هذه المواصفة بحليب و قشدة جوز الهند السائل المعبأ الواردة في البند (3) و المعدة لأغراض الاستهلاك المباشر. و لا تنطبق على المنتج المخصص لإجراء المزيد من التجهيزات (المحلى أو المضاف له مكسبات النكهة).

2- المراجع التكميلية:

1.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 9 " بطاقة المواد الغذائية المعبأة".

2.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية و العاملين بها".

3.2 المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة " العلب الصفيح المستديرة محكمة القفل آليا المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية".

4.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد و السلع الغذائية".

5.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول ".

6.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 382 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

7.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم " GSO 383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".

8.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم، GSO 841 " الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية و الأعلاف – الأفلاتكسينات".

9.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم – GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

10.2 المواصفة القياسية الخليجية رقم " GSO 149 " مياه الشرب غير المعبأة.

3- التعاريف:

1.3 تعريف المنتج:

حليب و قشدة جوز الهند هي منتجات يتم تحضيرها بإحدى الطرق التالية:

1.1.3 استخدام كميات من لب نخيل جوز الهند الطازج *(Cocos nucifera L.)* و الخام. و تكون مكتملة و مفصولة مطحونة أو مسحوقة بعد تصفية أغلب أليافها و استبعاد المخلفات وتكون بماء جوز الهند أو بدونه و/ أو بإضافة مياه الشرب إليها.

2.1.3 إعادة تركيب مسحوق جوز الهند مع مياه صالحة للشرب طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة فى بند (10.2).

3.1.3 الخلط الجيد للب المسحوق المجفف من جوز الهند مع مياه صالحة للشرب.

4.1.3 الجمع بين المواد الواردة في الفقرة (1.1.3) و الفقرة (2.1.3) المذكورة أعلاه ، ويجوز ان تعامل بالحرارة بطريقة ملائمة قبل أو بعد إغلاق العبوة بإحكام لمنع فساده.

و يجوز أن تعامل بالحرارة بطريقة ملائمة قبل أو بعد أن يحكم إغلاقه في عبوة لمنع فساده.

2.3 الأنواع

1.2.3 حليب جوز الهند الخفيف:

هو المنتج المتحصل عليه من الجزء السفلي لزبدة حليب جوز الهند الذي تم معاملته بالطرد المركزي أو الناتج عن تخفيف حليب جوز الهند و المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

2.2.3 حليب جوز الهند:

هو المستحلب المخفف لمسحوق لب جوز الهند بالماء مع المواد الصلبة المعلقة و الذائبة المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

3.2.3 قشدة جوز الهند:

هي المستحلب المستخرج من اللب الناضج لثمرة جوز الهند مع أو بدون إضافة مياه جوز الهند / مياه الشرب، المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

4.2.3 قشدة جوز الهند المركزة:

هي منتج يتحصل عليه بإزالة جزئية للماء من قشدة جوز الهند المستوفي للمتطلبات الواردة في البند (4) من هذه المواصفة.

4- التركيب الأساسي و عوامل الجودة:

1.4 المكونات الأساسية:

أ- لب نخيل جوز الهند *(Cocos nucifera L.)*.

ب- مسحوق قشدة جوز الهند *(Coconut cream powder)*.

ج- مياه الشرب.

2.4 المكونات المسموح بإضافتها:

أ- كازينات الصوديوم *Sodium caseinate*.

ب- ماء جوز الهند *Coconut water*.

ج- مالتوديكسترين *Maltodextrin*.

3.4 التركيب:

المنتج	إجمالي المواد الصلبة (كتلة/ كتلة %)		المواد الصلبة غير الدهنية (كتلة/ كتلة %)	الدهون (كتلة/ كتلة %)	الرطوبة (كتلة/ كتلة %)	الرقم الهيدروجيني
	أدنى	أقصى	أدنى	أدنى	أقصى	أدنى
حليب جوز الهند الخفيف	6.6	12.6	1.6	5.0	93.4	5.9
حليب جوز الهند	12.7	25.3	2.7	10.0	87.3	5.9
قشدة جوز الهند	25.4	27.2	5.4	20.0	74.6	5.9
قشدة جوز الهند المركزة	37.4	-	8.4	29.0	62.6	5.9

4.4 عوامل الجودة:

1.4.4 أن يمتاز منتج حليب و قشدة جوز الهند باللون و النكهة و الرائحة المميزة للمنتج.

2.4.4 المواد المضافة:

1.2.4.4 المواد المبيضة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
E 223	ميتا ثنائي كبريت الصوديوم *Sodium metabisulphite*	30 ملجم/كجم
E 224	ميتا ثنائي كبريت البوتاسيوم *Potassium metabisulphite*	

2.2.4.4 المستحلبات

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
E 432	أحادي لورات السوربيتان عديدة الأكسي ايثلين (20) *Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate*	1000 ملجم/كجم
E 433	أحادي أوليات السوربيتان عديدة الأكسي ايثلين (20) *Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate*	
E 434	أحادي بالمتات السوربيتان عديدة الأكسي ايثلين (20) *Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate*	
E 435	أحادي ستيارات السوربيتان عديدة الأكسي ايثلين (20) *Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate*	
E 436	ثلاثي ستيارات السوربيتان عديدة الأكسي ايثلين (20) *Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate*	
E 471	أحادي و ثنائي الجليسيريد *Mono- and diglycerides*	طبقا للإنتاج الجيد
E 473	استيرات السكروز للأحماض الدهنية *Sucrose esters of fatty acid*	1500 ملجم/كجم

3.2.4.4 المواد الحافظة

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
E 211	بنزوات الصوديوم *Sodium benzoate*	1000 ملجم/كجم فقط لحليب جوز الهند المبستر

4.2.4.4 المثخنات / المغلظات

الرقم الدولي	اسم المادة المضافة	الحد الأقصى
E 412	صمغ الجوار *Guar gum*	طبقا للإنتاج الجيد
E 415	صمغ الزانثان *Xanthan gum*	طبقا للإنتاج الجيد
E 418	صمغ الجيلان *Gellan gum*	طبقا للإنتاج الجيد
E 466	صوديوم كاربوكس مثيل سيليلوز *Sodium carboxymethyl cellulose*	طبقا للإنتاج الجيد

5 – الملوثات:

1.5 المعادن الملوثة

تكون نسب المعادن الملوثة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (10.2).

2.5 متبقيات مبيدات الآفات

تكون متبقيات مبيدات الآفات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (7.2) و (8.2).

6- المتطلبات الصحية:

1.6 تكون المتطلبات الصحية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (2.2).

2.6 المتطلبات الميكروبيولوجية:

تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (4.2).

7- التعبئة:

يجب عند التعبئة مراعاة ما يلي:

1.7 أن يعبأ المنتج النهائي في عبوات نظيفة صحية مناسبة لمنع أي تغيير في خواصه.

2.7 ألا يقل حجم ما يشغله المنتج النهائي المعبأ عن 90% من السعة المائية للعبوة علما بأن العبوة التي لم تستوفي اشتراطات السعة السائلة تعتبر معيبة.

8- النقل و التخزين:

1.8 النقل:

يجب أن يتم النقل بطريقة تحفظ العبوات من التلف و التلوث.

2.8 التخزين:

يجب أن يتم تخزين المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيدا عن مصادر الحرارة و الرطوبة و التلوث.

9- البيانات الإيضاحية:

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية رقم 1984/9 بطاقة المواد الغذائية المعبأة يجب أن يوضح على البطاقة البيانات التالية:

1.9 اسم المنتج طبقا لما هو وارد في البند (3).

2.9 في حالة تصنيع حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند من إعادة تركيب مسحوق قشدة جوز الهند أو لب جوز الهند المجفف يشار إلى ذلك ضمن الاسم على بطاقات البيانات.

3.9 يجب إعطاء وصف ملائم للمعاملة بالحرارة، إما كجزء من الاسم أو في مكان بارز في نفس الحقل البصري.

المصطلحات الفنية

قشدة جوز الهند..Coconut Cream
حليب جوز الهند ....Coconut Milk
قشدة جوز الهند المركزة..Coconut Cream Concentrate
حليب جوز الهند المخفف..Light Coconut Milk

المراجـــع

مواصفات الدستور الغذائي لمنتجات جوز الهند السائل – حليب جوز الهند و قشدة جوز الهند-

CODEX STANDARD FOR AQUEOUS COCONUT PRODUCTS - Coconut Milk and coconut cream- (CODEX-STAN 240 – 2003)